

●安全上のご注意について

- ここに示した注意事項は守らないと人身事故や、家財の損害に結びつくものをまとめて記載しています。安全に関する重要な内容ですので必ずお守りください。
- 設置完了後に試運転及び各部の点検を行い、異常のないことを確認してください。
- 表示内容を見逃して誤った取付・設置をしたときに生じる危害や損害の程度を、次の表で区分し、説明しています。

⚠注意

以上の記号の記述を必ずお読みになり、記載事項をお守りください。

🚫禁止

！実行

- 組込まれる機器・水栓金具などについては、それぞれの取扱説明書及び製品本体に表示されている事項をお守りください。（使い方を誤ると、思わぬ事故や故障の原因になることがあります。）
- 扉が傾いたり、がたついた時は蝶番のネジを締め直してください。（破損やケガをする恐れがあります。）
- 扉やハンドルにぶら下がったり、大きく開けすぎたりしないでください。（破損やケガをする恐れがあります。）
- てんぷら油や多量の熱湯を、直接排水口に流さないでください。（排水器具などが変形し、水漏れの原因になることがあります。）
- 固形または粉末の塩素系洗剤・漂白剤は、使ったり近づけたりしないでください。（水や湿気に反応して発生するガスが、ステンレス等の金属やゴムの腐食・劣化の原因になります。保管の場所や方法に十分注意してください。その他の洗剤・漂白剤は使用上の注意をよく読んでお使いください。）
- 調理機器の使用後やお出掛けの時は、スイッチが「切」になっていることを確かめてください。（周囲の可燃物に着火し、火災の原因になることがあります。）
- 調理機器の上や周りに燃えるものを絶対に置かないでください。（スイッチの切り忘れなどにより着火し、火災の原因になることがあります。）
- 加熱機器の使用時、使用後に機器周辺には直接手を触れないでください。（やけどをする恐れがあります。）

- 包丁差しの固定ねじがゆるんだのがたつきが発生した時は、ねじをしめ直してください。（包丁差しが外れてケガをする恐れがあります。）
- 改造しないでください。（思わぬ事故の原因になることがあります。）
- 鍋や鉄板を使うときは、ワークトップにはみださないでください。（ワークトップが加熱し、火災の恐れがあります。）
- 扉を開閉時に蝶番にさわらないでください。（蝶番に指を挟んでケガをする恐れがあります。特にお子さまにはご注意ください。）
- レンジフード、キャビネット、天板に頭をぶつけないようご注意ください。（ケガをする恐れがあります。）
- オープントースターなど、キャビネット内部で電気製品のご使用はおやめください。（製品の故障や火災の原因になります。）
- 扉の開閉時手足をぶつけないでください。（指を挟んでケガをする恐れがあります。）
- 混合水栓のご使用の際、必ず水から出してください。（やけどをする恐れがあります。）
- 棚板や、引出しに規定重量以上の物を入れないでください。製品の歪み・破損・落下の原因となります。耐荷重については下記の重量をお守りください。
棚板（底板）1枚につき 8kgまで
引出し一箇所につき 12kgまで
キャビネットひとつにつき 最大45kgまで

3 お手入れ方法

■ワークトップのお手入れ方法

布またはスポンジに台所中性洗剤をつけて汚れを落としてください。次に水を含んだ布で洗剤をふきとってください。普段からかたづけが済んだら、乾いた布で水滴をきれいにふきとってください。ひどい汚れや落ちにくい汚れは台所用液体クレンザー（ジフ等）をつけて磨いてください。

■シンクのお手入れ方法

布またはスポンジに台所中性洗剤をつけて汚れを落としてください。次に水を含んだ布で洗剤をふきとってください。普段からかたづけが済んだら、乾いた布で水滴をきれいにふきとってください。水滴が乾燥すると、水アカが残ります。中性洗剤では除去できません。普段のお手入れとしてシンク用スポンジを使い、よく洗い流してから乾いた布で空拭きしてください。

- 金属たわしや粒子の粗い粉末クレンザー類を使用しないでください。（キズがつく恐れがあります。）
- 熱したフライパン・なべ・火のついた煙草などの熱いものをワークトップに直接置かないでください。（変色・変形の原因となります。）
- 鍋など硬く重いものをワークトップに落としたり、引きずったりしないでください。（キズ、割れ、へこみがつく恐れがあります。）
- 包丁やナイフなどの刃物を、直接ワークトップ上で使用しないでください。（キズがつく恐れがあります。）
- 酸性やアルカリ性の薬品をかけたり流したりしないでください。ワークトップをいためる原因になります。（漂白剤、塩酸、硝酸、タイル洗剤、排水ぬめり取りなど）
- めれたままの包丁・缶詰などの金属製品を長時間のせたままにしないでください。（サビが移る『もらいサビ』がでる恐れがあります。）
- 油・煮こぼれ・調味料の汚れはすぐに水拭きしてください。そのままにするとサビ・変色の原因になります。

■排水トラップのお手入れ方法

ゴミカゴやフタ、ワンなどは、こまめにお湯か中性洗剤で洗ってください。シンクの排水が詰まったり、流れにくくなったときは、ワンを外して掃除してください。それでも流れが悪い場合は、排水パイプ用の薬剤をご使用ください。ご使用する際は薬剤の説明書をよく読んでからご使用ください。

- ゴミはこまめに捨ててください。（悪臭の発生や水詰まりの恐れがあります。）
- 冬期寒冷地でトラップ部の中の水が凍ってしまう場合には、ワンを外しておいてください。（変形や破損の恐れがあります。）

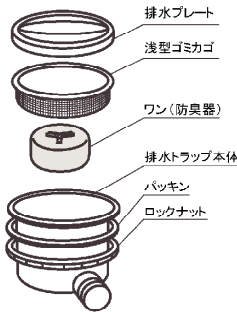
- 酸性やアルカリ性の薬品をかけたり流したりしないでください。ワークトップをいためる原因になります。（漂白剤、塩酸、硝酸、タイル洗剤、排水ぬめり取りなど）

■キャビネット・扉のお手入れ方法

汚れている場合は布またはスポンジに薄めた中性洗剤をつけて汚れを落としてください。次に水を含んだ布で洗剤をふきとり、乾いた布で空拭きしてください。隅にたまったゴミはブラシで取り除いてください。油・調味料・食品の汚れを放置しているとサビやカビの原因になりますので早めにお手入れしてください。

- 扉やキャビネットが汚れた場合は、乾いた布で拭き取ってください。
- 扉やキャビネットに水などが付着した場合は乾いた布などで速やかに拭き取ってください。（キャビネットや扉をいためる恐れがあります）

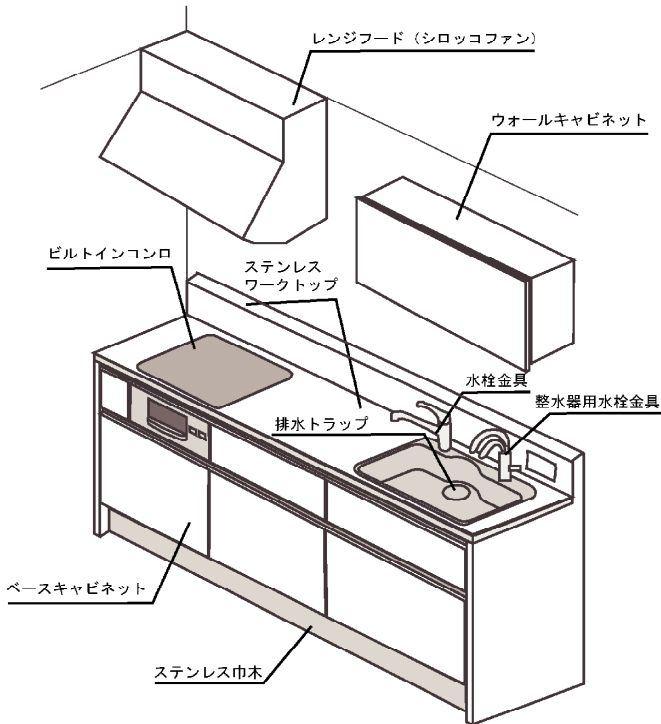
- 扉やキャビネットに付着した油汚れ等を取り除く際は、強くこすらないでください。（キズがついたり、光沢が変化する恐れがあります）



1 キッチンの名称

◎プレーンKミディアムパージス

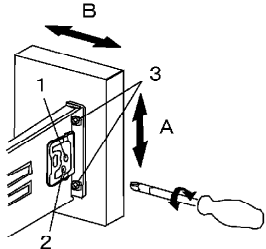
※図は2400サイズ
ウォールタイプ



2 各部の調整

●引出しレールの調整

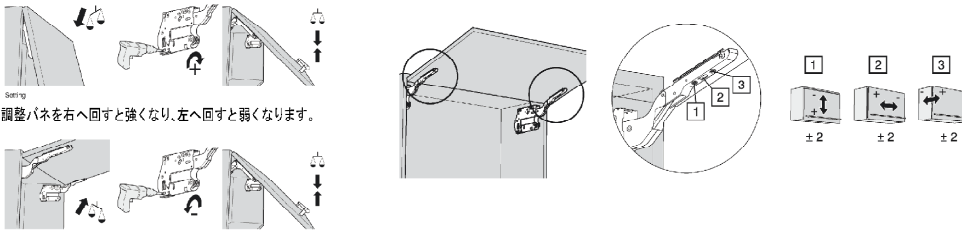
- A:高さ調整（±1.5mm）
ネジ1をゆるめて編芯ネジ2で高さ調整をします。
調整後はネジ1をしめて固定します。
- B:左右調整（±1.5mm）
ネジ3をゆるめて前板を左右調整します。
調整後はネジ3を締めて固定します。



●ウォールキャビネットフラップ金具の調整

パネの調整 扉を約90°開いて自然と上がったり、下がったりする場合はドライバーでパネの力を調整してください。

扉の調整 扉の上下・左右前後の調整ができます。



4 アフターサービス

1. 保証について

下記保証書をご提示ください。故障した場合記載内容により無料修理いたします。

キッチン保証書			
品番	製品本体に貼ってあるシールをご確認ください。		
保証期間	対象：キッチン本体 期間：お買上げ日から3カ年		
お買上げ日	年 月 日		
お客様	お名前		
	ご住所		
	電 話	()	
工事店	店 名		
	電 話	()	
		（修理ご連絡先） 株式会社サンワカンパニー TEL 0120-468-838 FAX 0120-382-096	

※お客様でご記入をお願いいたします。（サービスを依頼される際にお役に立ちます）

2. 廃棄処分について

廃棄の処分の際は必ず専門業者に依頼してください。

プレーンKミディアムパージスのホルムアルデヒド発散区分		
1	製造企業名	株式会社サンワカンパニー
2	ホルムアルデヒド発散区分	内装仕上げ、下地部分共にF☆☆☆☆
3	表示ルール	「住宅部品表示ガイドライン」キッチン・バス工業会表示指針による
4	製造番号及び年月日	キャビネット本体に貼付の検査証によりご確認ください。
5	ホルムアルデヒド発散材料区分詳細	パーティクルボード F☆☆☆☆ MDF F☆☆☆☆ 合板 F☆☆☆☆ 接着剤 F☆☆☆☆